

# Sweet and sour pork



Sweet and sour pork sau Porc dulce acrisor, o reteta minunata, cu arome asiatice, o reteta in care carnea de porc se impaca la fel de bine si cu zaharul si cu sarea :))

Dar o puteti face si cu carne de pui. Va fi la fel de gustoasa!

O alta reteta dulce si condimentata gasiti aici: **Porc cu alune si stafide**

## Ingrediente:

- 500-600 g carne de porc (sau pui)
- 100 g zahar
- 50 g unt
- 200 ml smantana lichida
- 1 lingurita sos de soia
- 1/2 lingurita otet balsamic
- chili, sare, piper

## Mod de preparare:

Prepara caramelul: caramelizeaza cele 100 de grame de zahar la foc mare (atenție la oala, sa nu se prinda)



Cand s-a caramelizat, ia oala de pe foc și adauga untul, care va

mormai si sfarai □

Amesteca energic!



Cand caramelul incepe să se intarească, amesteca in continuare si adauga smantana lichida.

Lasa pe foc pana cand se dizolva tot si amestecul se omogenizeaza.



Pentru prepararea carnil: pune o lingura de ulei in tigaie si adauga carnea taiata in fasii subtiri.

Tine pe foc pana cand incepe sa „transpire”. Carnea trebuie sa se rumeneasca bine!

Adauga apoi caramelul:



Pune otetul, sosul de soia, sare, piper dupa gust si lasa pe foc, acoperita cu capac, inca vreo 5 minute.

Cand vedeti ca scade iar carnea se caramelizeaza frumos, mancarea e gata!



Servește cu orez simplu (fiert în apă cu sare) și cu legume.

Reteta de la Francisca